JERNEJ KITCHEN

HITRI MEDENJAKI

Hitri medenjaki, narejeni v le 30 minutah od začetka do konca. Mehki, slastni, polno začimb in povaljani v sladkorju pred peko, mmm.

ZA	24	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

HITRI MEDENJAKI

115 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

115 g sladkorja

1 jajce

60 g medu

150 g gladke bele moke, tip 500

80 g ovsenih kosmičev ali ovsene moke

1/2 čajne žličke pecilnega praška

1 čajna žlička nastrgane pomarančne lupinice

1 čajna žlička cimeta v prahu

1/2 čajne žličke mletih klinčkov

2 čajni žlički mletega ingverja

50 g sladorja (za posip)

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
električni mešalnik
kuhinjski robot (poljubno)
večji pekač
papir za peko

MOKRE SESTAVINE

V skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo sladkor in maslo, približno 5 minut. Dodamo jajce in stepamo, dokler ni jajce dobro vmešano v masleno mešanico. Med mešanjem postopoma dodamo med, dobro premešamo

SUHE SESTAVINE

V manjši skledi premešamo gladko belo moko, ovseno moko, pecilni prašek, pomarančno lupinico, cimet, klinčke, ingver in 1/2 žličke soli. V masleno - medeno zmes dodamo suhe sestavine. Na koncu poljubno dodamo še žlico ruma. Zmes za piškote postavimo v hladilnik za 10 minut in segrejemo pečico na 180 °C.

NASVET

V kolikor nimamo ovsene moke, ovsene kosmiče zmeljemo v kuhinjskem blenderju ali s paličnim mešalnikom v gladko moko.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Iz ohlajene mase med rokami oblikuje kroglice v velikosti oreha, oziroma velikosti 3 cm ali približno 20g. Vsako kroglico povaljamo v sladkorju. Položimo na pekač obložen s papirjem za peko in rahlo pritisnimo, da se kroglice ne kotalijo po pekaču. Postavimo v pečico in pečemo 10 minut pri 180 °C. Medenjaki morajo biti mehki, ko jih vzamemo iz pečice. Medenjake rahlo ohladimo na pekaču, nato jih prestavimo na rešetko, da se popolnoma ohladijo. Hranimo v posodi za kekse do meseca dni.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.